

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

## GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Código

EPA 03

Emissão

11/07/2024

Revisão

0

Página

Pág 1 de 2

|                       |                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produto               | Ganache de Chocolate Meio Amargo                                                                                                                                                    |
| Nome técnico          | Cobertura e Recheio tipo Ganache sabor Chocolate Meio Amargo                                                                                                                        |
| Descrição             | Ganache sabor chocolate meio amargo pronto para uso, utilizado na aplicação de bolos, tortas, cupcakes e toda a linha de confeitaria.                                               |
| Sugestão de Aplicação | Poderá ser aplicado diretamente em pizzas, tortas, bombas, sonhos, croissant, etc.<br>A quantidade a ser utilizada fica de acordo com cada receita.                                 |
| Benefícios            | Produto versátil para uso como cobertura, recheio e decoração para toda a linha de confeitaria.<br>Acabamento liso e homogêneo.<br>Fácil e prático de utilizar.<br>Textura cremosa. |

### Ingredientes

Açúcar, oleína de palma, óleo de palma, cacau em pó, soro de leite em pó, leite em pó, gordura vegetal totalmente hidrogenada, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes. **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, PISTACHE, TRIGO, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.**

### Características Sensoriais

|             |                                                      |
|-------------|------------------------------------------------------|
| Aparência   | Creme em pasta, lisa, homogênea, levemente brilhosa. |
| Cor         | Marrom escuro                                        |
| Odor        | Doce, característico chocolate meio amargo           |
| Sabor/Aroma | Doce e levemente amargo, característico              |

### Características Biológicas

| Parâmetros                          | Metodologia                        | Especificação  |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------|
| Salmonella sp/25g                   | Metodologia do laboratório externo | Ausente em 25g |
| Estafilococos coagulase positiva/g, | Metodologia do laboratório externo | ≤ 100 UFC/g    |
| Enterobacteriaceae                  | Metodologia do laboratório externo | ≤ 10 UFC/g     |
| Bolores e leveduras                 | Metodologia do laboratório externo | ≤ 100 UFC/g    |

Legislação de Referência: IN nº 161 de 01/07/2022 – categoria 20g

### Características Macro e Microscópicas

| Parâmetros                                                    | Metodologia                                             | Especificação                                                                     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Areia (Alimentos em geral)                                    | AOAC<br>941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido | <1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido                                      |
| Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas | 965.38 b (16.02.01)                                     | 10 em 100g                                                                        |
| Fragmentos de pelos de roedor                                 | 965.38 b (16.02.01)                                     | 1 em 100g                                                                         |
| Ácaros mortos (Alimentos em geral)                            | AOAC 992.12                                             | Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias |

Legislação de Referência: RDC nº623, de 09/03/2022

### SWEET CREAM CHOCOLATES LTDA

End. Matriz: Rua Santa Emiliania, nº 266 – Resid São Gabriel II  
Salto/ SP – CEP: 13.327-510

End. Filial: Av Imirim, nº 1854 – Sala 02  
Imirim – São Paulo / SP – CEP: 02464-300

Telefone: (11) 3857-2602 / E-mail: [contato@sweetcream.com.br](mailto:contato@sweetcream.com.br)

[www.sweetcream.com.br](http://www.sweetcream.com.br)

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

**GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO**

Código

EPA 03

Emissão

11/07/2024

Revisão

0

Página

Pág 2 de 2

### Características Químicas - Inorgânicas

| Parâmetros                    | Metodologia                        | Especificação       |
|-------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| Arsênio total                 | Metodologia do laboratório externo | Máximo de 0,2 mg/kg |
| Cadmio                        | Metodologia do laboratório externo | Máximo de 0,2 mg/kg |
| Chumbo                        | Metodologia do laboratório externo | Máximo de 0,2 mg/kg |
| Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 | Metodologia do laboratório externo | Máximo de 5 mg/kg   |
| Ocratoxina A                  | Metodologia do laboratório externo | Máximo de 5 mg/kg   |

Legislação de Referência: IN nº160 de 01/07/2022 para compostos inorgânicos

### Rotulagem Nutricional

Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 200

Porção: 20 g (1 colher de sopa)

|                          | 100 g | 20 g | %VD * |
|--------------------------|-------|------|-------|
| Valor energético (kcal)  | 540   | 108  | 5     |
| Carboidratos (g)         | 58    | 12   | 4     |
| Açúcares totais (g)      | 56    | 11   |       |
| Açúcares adicionados (g) | 53    | 11   | 21    |
| Proteínas (g)            | 3     | 0,7  | 1     |
| Gorduras totais (g)      | 34    | 6,8  | 10    |
| Gorduras saturadas (g)   | 15    | 3    | 15    |
| Gorduras trans (g)       | 0     | 0    | 1     |
| Fibras alimentares (g)   | 2,9   | 0,6  | 2     |
| Sódio (mg)               | 19    | 3,9  | 0     |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Rotulagem Nutricional Frontal

### Informações de Embalagem e Transporte

|                                       |                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Embalagem</b>                      | Balde de 4kg<br>Para transportar não será necessário refrigeração                                                                                     |
| <b>Recomendações de armazenamento</b> | Manter o produto em local seco, fresco e protegido da luz solar direta.<br>Após aberta, manter a embalagem fechada até o final do prazo de validade.  |
| <b>Prazo de validade</b>              | 12 meses a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.<br>As informações de lote e validade encontram-se na embalagem. |

### Informações adicionais

Classificação fiscal – 1806.20.00  
**Contém ingrediente de origem animal.**  
**Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.**  
Informação nutricional obtida através de cálculo teórico baseado em dados de tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais, e dos fornecedores das matérias-primas. As informações contidas nesta especificação são baseadas na formulação do produto, nos dados fornecidos pelos fornecedores das matérias-primas e da unidade fabril até a data de emissão do presente documento.

### Confidencialidade

As informações contidas nesta especificação são confidenciais e de propriedade da Sweet Cream Chocolates. Destina-se exclusivamente para uso a qual ele é fornecido. Não devem ser utilizadas, divulgadas, copiadas a terceiros sem o consentimento por escrito da Sweet Cream Chocolates.

### Registro de revisão

### Data

Rev 00 – Emissão inicial

11/07/2024

### SWEET CREAM CHOCOLATES LTDA

End. Matriz: Rua Santa Emiliania, nº 266 – Resid São Gabriel II  
Salto/ SP – CEP: 13.327-510

End. Filial: Av Imirim, nº 1854 – Sala 02  
Imirim – São Paulo / SP – CEP: 02464-300

Telefone: (11) 3857-2602 / E-mail: [contato@sweetcream.com.br](mailto:contato@sweetcream.com.br)

[www.sweetcream.com.br](http://www.sweetcream.com.br)